Ibrahim Chef ایگز رول

اجزاء:

- گوشت آدھ پونڈ
- سرکہ 2ٹیبل سپون
- نشاستہ 2ٹیبل سپون
- چینی 2ٹیبل سپون
- سویا بین کا اچار 2ٹیبل سپون
- آ ٹا 6ٹیبل سپون
- انڈے چھ عد د
- خودپور پودے ایک کپ
- نمک ،تیل حسب ضرورت

1. گوشت کا باریک قیمہ تیا ر کریں ۔خود رو پودوں کے ڈنٹھل نکال کر گرم پانی میں بھگو دیں تاکہ نرم ہو جائیں گوشت کو نشاستہ،
2. سویا بین کے اچار اور سرکہ میں ملا دیں ۔تیل کو خوب گرم کر کے اس میں گوشت ڈال کر خوب تلیں پھر اس میں خود رو پودے
3. اوربانس کے درخت کی کونپلیں ڈال کر چند منٹ پکائیں اور اس میں چینی شامل کر کے چمچے سے تین چار بار الٹ پلٹ کریں
4. اور نیچے اتار لیں ۔آٹے میں نمک ملا کر پانی سے گوندھیں اور انڈوں کو اچھی طرح پھینٹ کر آٹے میں ملا کر مکس کریں ۔
5. گوندھے ہوئے انڈے والے آٹے کو کسی صاف تختے پر پھیلاکر چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کاٹ کر ان پر گوشت تھوڑی تھوڑی

مقدار میں رکھیں اور لپیٹ لپیٹ کر رکھتے جائیں ۔جب تما م رو ل بنالیں تو ان کو گرم تیل میں چھوڑ کر تلیں ۔تلنے کے بعد گرم گرم باہر نکال کر کھانے کے لئے پیش کریں

Chef Club

اسلام وعلیکم!

ممبرز ہمارا اس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اور لذیذ کھانوں کی (Racipes) پہنچانا ہے۔

Chef Club میں ہم نے دو گروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے Boys اپنا نام اور اپنے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ Girls کو اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے پرسنل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا جو مکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔ خلاف ورزی کرنے والے ممبر کو Remove کر دیا جائے گا۔

Group Admin

Ibrahim Chef

0344-1000784